IH調理器保証書　持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、商品をお買い上げの販売店（修理申出先）やメーカーへ送付した場合の送料等はお客様の負担となります。
お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させて頂く場合がございますので、ご了承ください。

形名	HIT-11	※お買い上げ日	保証期間
		平成　　年　　月　　日	本体：1年
※お客様	ご住所	〒	
	ご芳名	様	
※販売店	住所		
	店名	電話（　）	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
（イ）使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
（ロ）お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
（ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
（ニ）車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
（ホ）業務用に使用されて生じた故障または損傷。
（ヘ）本書のご提示がない場合。
（ト）本書に型名、お買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
2. 離島または離島に準ずる遠隔地への出張修理を行なった場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、取扱説明書の18ページのご相談窓口にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。
この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはご相談窓口（18ページ）にお問い合わせください。
●保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については取扱説明書の「保証とアフターサービス」（17ページ）をご覧ください。

修理メモ

株式会社 日立リビングサプライ
〒162-0814 東京都新宿区新小川町6-29（アクロポリス東京）
TEL. 03(3260)9611
FAX.03(3260)9739

0709-01

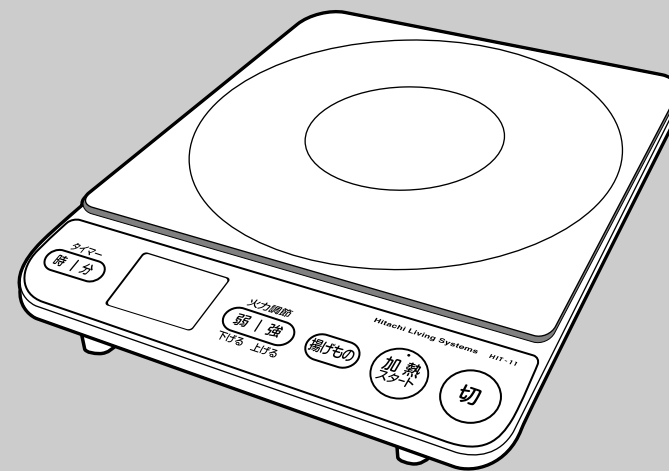
取扱説明書

日立リビングサプライ

保証書付　保証書はこの取扱説明書の裏表紙についていますので、お買い上げの販売店の記入をお受けください。

家庭用

IH調理器
HIT-11形

このたびはIH調理器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
お読みになったあとは大切に保管してください。

Hitachi Living Systemsは
日立リビングサプライの英文社名です。

目次

●このIH調理器は一般家庭用です。他の用途でのご使用はしないでください。
思わぬ事故の原因となります。
●地震・火災など緊急時や異常時には、直ちに電源プラグを抜き、ご使用を中止してください。

安全のため必ずお守りください

●この機器は一般家庭用です。他の用途でのご使用はしないでください。

お使いになる人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠警告 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。	⚠注意 人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

■お守りいただく内容の種類を次の絵表示で区分し、説明しています。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠警告

改造はしない。また修理技術者以外の人は絶対に分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因

修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口（18ページ）にご相談ください

吸排気口やすき間にピンや針金などの金属・異物を入れない

感電・異常動作によるけがの原因になります

コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります

プラグの刃及び刃の取付面にほこりが付着している場合はよくふく

火災の原因になります

マグネットプラグをなめさせない
幼児が誤ってなめさせないよう注意する

感電・けがの原因になります

コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない

感電・火災の原因になります

水につけたり、水をかけたりしない

感電・ショートの原因になります

電源プラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発火の原因になります

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせない
乳幼児の手の届くところで使わない

定格15A以上のコンセントを単独で使用する

他の器具と併用すると、分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因になります

マグネットプラグにピンやごみを付着させない

感電・ショート・発火の原因になります

交流100V以外の電源は使用しない

感電・火災の原因になります

トッププレートには

■なべ・やかん・フライパン等の調理器具以外の物を載せない

●カセットコンロ・ボンベ・缶詰など
誤って加熱すると爆発します

●アルミ箔なべ・レトルトパックや、アルミ箔・金属製スプーン・なべのふたなど
破裂によるけが、加熱によるやけどの原因になります

下記の物は特に注意してください

●可燃物や引火物
ふきん・紙・アルミホイル・油など

■衝撃を加えない

ひびが入ったり割れたら、手を触れずに電源プラグを抜いて使用を中止し、すぐに修理を依頼する

ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない

感電やけがをする原因になります

⚠警告

いため物・焼き物をするときは

●そばを離れない
●加熱しすぎない
（予熱の火力は弱めにする）

少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します
なべ底が薄いもの・反っているものは赤熱します

揚げものをするときは、次のことを必ず守る

火災の原因になります

●そばを離れない
●「揚げもの」コースで調理する
●なべは中央に置く
●500g（0.6L）未満の油で調理しない
●あっせんの天ぷらなべまたは底がトッププレートに密着する天ぷらなべを使う（5ページ参照）
●なべ底が反ったり、変形しているものは使わない
●油煙が多く出たら電源を切る

⚠注意

ホーローなべや塗装なべ等は空だきしたり焦げつかせないようにする

底面のホーローや塗装が溶けて焼きつきトッププレートが破損する原因になります

プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く

感電・ショート・発火の原因になります

空だきや過熱をしない

やけど・調理物の発火・なべの破損・トッププレートの変色・破損などの原因になります

紙やシート等をなべ・プレートなどの下に敷かない

なべの熱で紙がこげたり、火災の原因になります

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない

感電・漏電の原因になります

調理以外の用途に使用しない

火災・やけどの原因になります

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した熱い油を使用しない

温度過昇防止機能がはたらかず、異常過熱の原因になります

吸気口、排気口をふさがない

テーブルクロスや紙など吸いこみやすいものの上で使用し、吸・排気口をふさぐと、本体内部の温度が上がり、火災の原因になります

不安定なところで使わない

本体が傾いているとなべ等がすべり落ち、内容物がこぼれてやけどやけがの原因になります

使用時以外は、プラグをコンセントから抜く

絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因になります

使用中・使用後しばらくは、トッププレートに手を触れない

なべの熱による高温のため、やけどの原因になります

心臓用のペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります

揚げもの調理中は飛び散る油に注意する

●なべの内側に水滴がついたまま油を入れない
●油が適温にならないうちに材料を入れない

やけどの原因になります

本体になべやプレートなどを載せたまま持ち運ばない

なべがすべり落ちてやけどの原因になります

トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない

発火・異常動作の原因になります

なべ・なべの取っ手などの高温部には触れない

やけどの原因になります

シチュー・みそ汁などを煮たり温めたりするときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる

水や調理物を加熱していると突然、沸とうして飛び散ることがあるため

お手入れは本体が十分に冷めてから行う

やけどの原因になります

専用の電源コード以外を使ったり電源コードを他の機器に転用しない

発火の原因になります

調理中はなべに顔を近づけない

油が飛び散り、やけどの原因になります

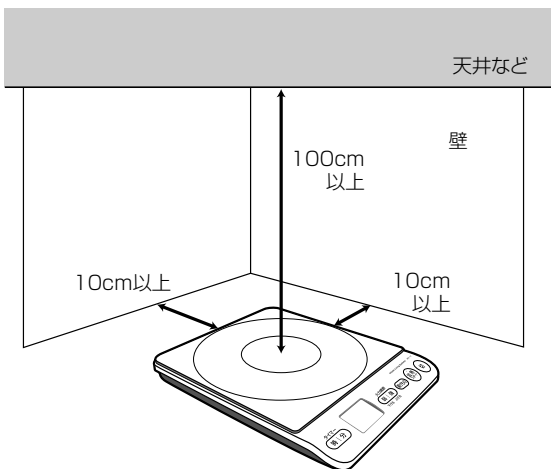
■ベンジン、シンナー、みがき粉（トッププレート以外）は使用しない
■酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）は使用しない
■吸・排気口に水が入らないよう注意する

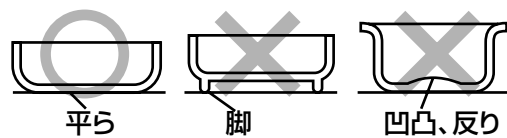
感電・漏電・ショートの原因になります

お願い

●周囲の可燃物から、次の距離を離して使う

【消防法基準適合】

（可燃物が木製の壁・家具などの場合）
火災の原因になります。
※片側（右側もしくは左側）は開放してください。
※じゅうたん・テーブルクロス（ビニール製）など熱に弱い物の上では使わないでください。

●揚げもの調理には、底に脚が付いているものや、約1mm以上のそりがあるなべは使わないでください。

センサーの誤動作や火災の原因になります。

●500g（0.6L）未満の油では、揚げ物をしないでください。

発火の原因になります。

●磁気に弱いものは近づけないでください。

ラジオ・テレビ・無線機・パソコンなどは雑音・異常動作の恐れがあります。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは記憶が消える恐れがあります。

●クッキングヒーターの上で使わないでください。

クッキングヒーターが故障する原因になります

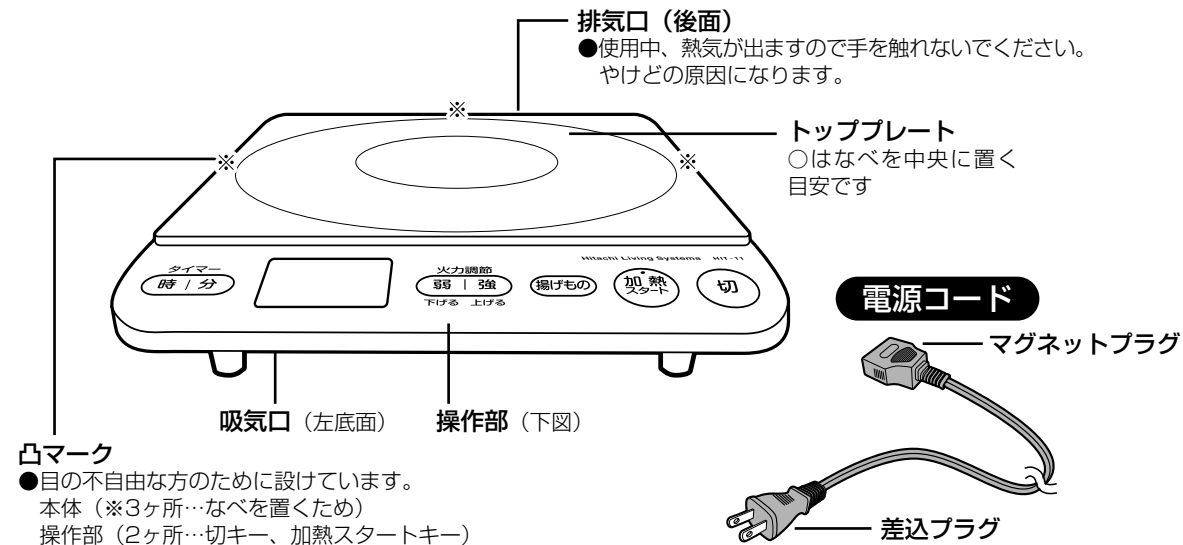
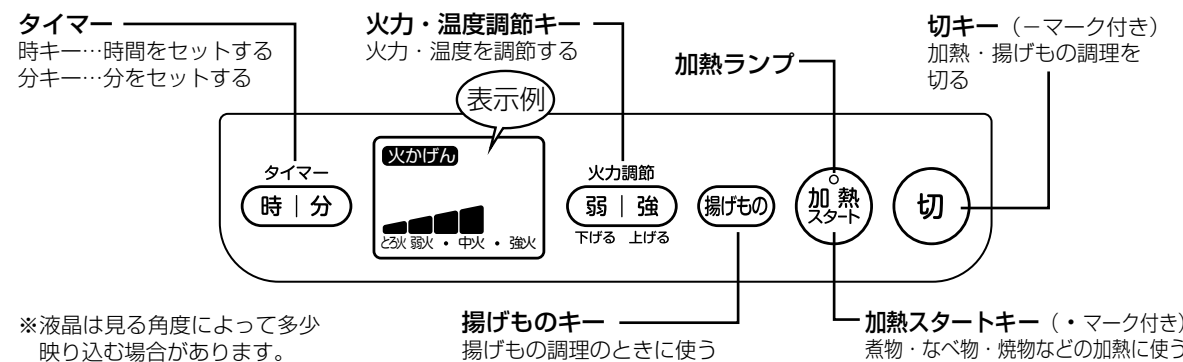
●トッププレートの上で電磁誘導加熱の調理機器（IHジャー炊飯器など）を使わないでください。

本製品が故障する原因になります

●テーブルなどの上に長期間置いたままにしないでください。

テーブル表面に脚ゴムの跡が残ることがあります。

各部の名前とはたらき

本　体

操作部

※液晶は見る角度によって多少映り込む場合があります。

安全機能について

●なべなし自動停止機能

トッププレート中央になべを置かなかったり、はずしたままにすると「鍋確認」表示が点滅し、自動で加熱が一旦停止します。この状態が約45秒続くと「切」の状態になり、加熱ランプが消灯、「鍋確認」「エラー」の表示となります。

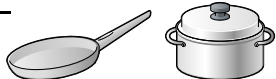
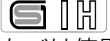
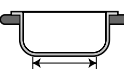
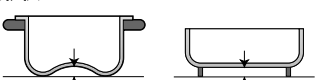
●温度過昇防止機能

なべが高温になりすぎないように、自動で火力が下がります。特に加熱調理の予熱中やいためもの中にはたらくことがあります。温度が下がると自動でまた加熱し始めます。

●切り忘れ防止機能（オートオフ機能）

加熱スタートから約2時間（揚げものは約1時間）たつと、自動的に「切」の状態となり、加熱ランプが消灯します。

●小物検知機能

トッププレートにスプーンやナイフなどの金属小物が置かれても、「鍋確認」表示が点滅し、自動で加熱が一旦停止します。この状態が約45秒続くと「切」の状態になり、加熱ランプが消灯、「鍋確認」「エラー」の表示となります。

●高温お知らせ表示

「切」にしたとき、トッププレートが熱い間は「とろ火〜強火」表示が点滅し、冷却ファンが回ります。
※電源プラグを抜くと消えます。

使えるなべと使えないなべ

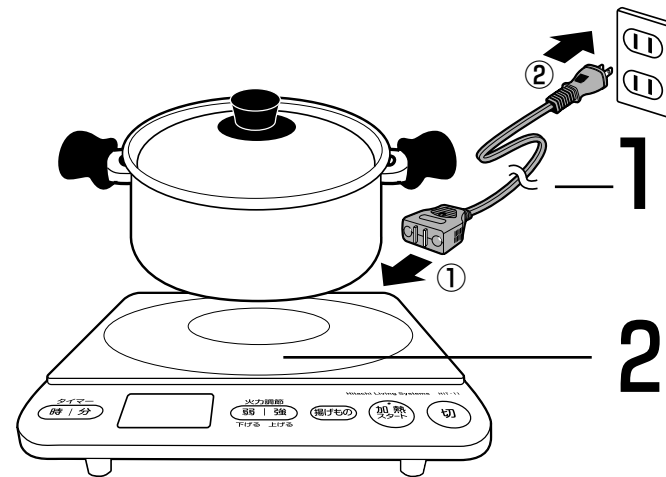
なべの材質と形状で、使える○　使えない×を確認する

● I H調理器には、財団法人 製品安全協会の S IH または S CH·IH の付いたなべをおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。）

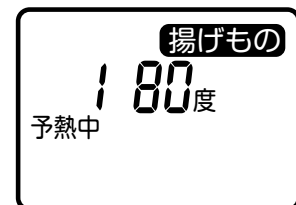
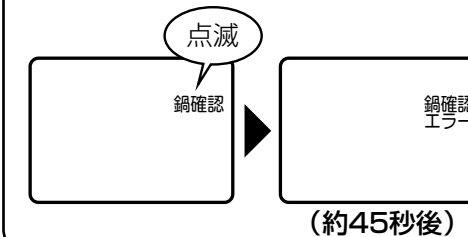
材質	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○	
	ステンレス	18-0タイプ（磁石がつく）	○	
		18-8・18-10タイプ（磁石がつかない）	△	底の厚さが 0.8mmを超える→火力が弱くなるものがあります 1.5mmを超える→加熱できないものがあります
	多層なべ	間に鉄をはさんでいるタイプ 底が18-0ステンレスのもの（なべ底に磁石がつくもの）	○	間にはさんでいる材質で、火力が変わります
		間に銅やアルミをはさんでいるタイプ（磁石がつかない）	×	（S IH S CH·IH マークのあるなべは使用できます）
	銅・アルミ		×	（S IH S CH·IH マークのあるなべは使用できます）
	ガラス・陶磁器（土鍋など）直火用魚焼き網（IHで使えると表示しているものも含む）		×	
形状	底が平らな形状		○	平らな底の直径 12〜26cmのもの
	底に反りや脚のある形状		×	反りや脚が3mm以上あるものは使えません（揚げもの調理は1mm以上）
	底がまるい形状（中華なべなど）		×	

市販の天ぷらなべを使うときは
- ●鉄材質、厚さ約1.4〜2.0mm程度のものを使う
- ●平らな底の直径が12cm未満のなべは使えません
- ●約1mm以上の脚つきや反りのあるなべは使えません
- ●不適切な市販の天ぷらなべを使うと「なべなし自動停止機能」が働いて加熱が停止したり、温度調節ができない場合があります。

お知らせ
- ●底がうすいものは、底が変形することがあります。
- ●底がうすいものや底が反っているものは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。
- ●なべ底が厚いものは使用できない場合があります。

使えるなべの見分けかた

1 プラグを差し込む
●マグネットプラグは本体と磁力で接続するため、金属片の付着に注意してください。

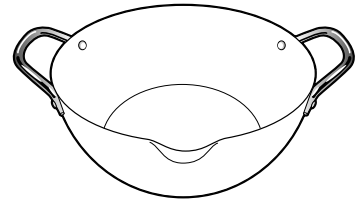
2 なべに水を入れ中央にのせる
●なべは、トッププレートの中央にずれないように確実にのせてください。

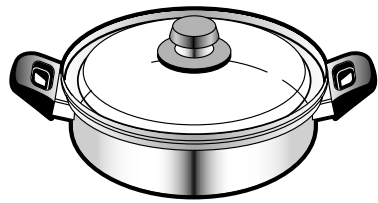
3「加熱スタート」キーを押す（揚げものキーを押して加熱スタートキーを押しても確認できます）

- ●確認後はすぐに切キーを押して電源を切ってください。そのまま放置しますと、なべが加熱され熱くなります。
- ●鍋確認が出なかったなべでも、底の丸いものや底に3mm以上（揚げものは1mm以上）の脚や反りがあるなべは正しく温度を検知できないので使えません。又、なべの形状や材質により火力が弱くなる場合があります。

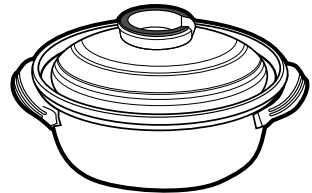
- ●約45秒後に「ピピッ」と異常報知音を発して「鍋確認」「エラー」が点灯します。確認後はすぐに切キーを押して電源を切ってください。

⚠注意
ホーローなべや塗装なべ等は空だきしたり焦げつかせないようにしてください。
底面のホーローや塗装が溶けて焼きつきトッププレートが破損する原因になります。

使えるなべの見分けかた（つづき）

あっせんなべ（商品には付属されていません）

天ぷらなべ

品　番	FJ-T22
希望小売価格	3,150円（税抜3,000円）
外形寸法（約）	内径22.0cm×深さ8.5cm
質　量（約）	1.15kg
容　量（約）	油800g（満水容量2.9L）

24cm両手浅鍋

品　番	FJ-LM24A
希望小売価格	8,295円（税抜7,900円）
外形寸法（約）	内径23.6cm×深さ6.8cm
質　量（約）	1.67kg
容　量（約）	3.0L

ステンレス製土鍋8号

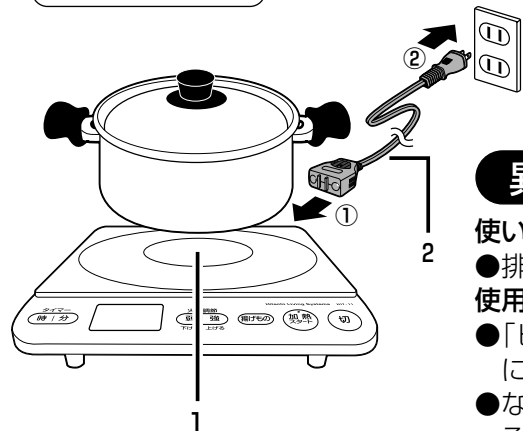
品　番	FJ-D8
希望小売価格	15,225円（税抜14,500円）
外形寸法（約）	内径19.8cm×深さ8.3cm
質　量（約）	1.96kg
容　量（約）	2.6L

製造元:株式会社フジノス

上記「あっせんなべ（製造元:（株）フジノス）」は2007年10月現在です。
機種によっては品切れ、仕様変更の場合がありますのでお買い求めの際は、日立家電品取扱店にお問い合わせください。

正しい使いかた

加熱、揚げものの調理コースを変更する場合は、一度切キーを押してから選び直してください。

準　備

1 加熱調理
なべを中央に置く。
揚げもの調理
天ぷら鍋に800gの油を入れ中央に置く。

2 プラグを接続する。

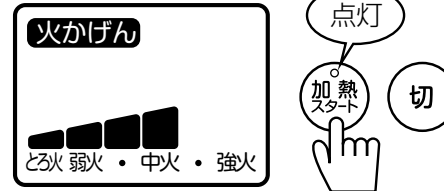
異常ではありません

使い始めは
- 排気口などから、煙やにおいがでることがあります。

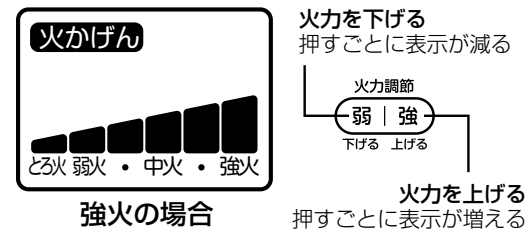
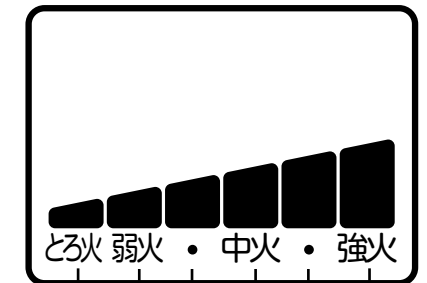
使用中は
- 「ピチッ」という音がすることがありますが、なべの熱膨張によるものです。
- なべの種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がします。なべの位置をずらすと止まることがあります。
- 本体内部から冷却ファンの運転音などがします。
- 排気口から熱気が出て、卓上が熱くなります。

正しい使いかた（つづき）

加熱調理　鍋物・焼き物など・・・

1 加熱スタートキーを押す

- 火力中火で加熱を始めます。
- なべをのせずに加熱スタートキーを押すと［鍋確認］が点滅表示します。
- 初めて使用するときは、煙やにおいがでることがありますが、異常ではありません。

※なべによっては空炊きすると［鍋確認］が点滅表示する場合があります。

2 調理に合わせて火力を調節する

- 火力調節の目安は、（9ページ）をご参照ください。
- 調理中になべを持ち上げると［鍋確認］が点滅表示します。

3 使用後は切キーを押しプラグを抜く

⚠注意

プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜いてください。
感電・ショート・発火の原因になります。

火力調節の目安

火力は□の範囲で調節

▒ 沸騰させたり、煮立てたり、予熱するときの火力

■ 煮るときの火力

		とろ火	弱火	●	中火	●	強火	
	火力（約）	100W相当	300W	500W	800W	1000W	1300W	
なべ物	すき焼き 寄せなべ キムチなべ 水炊きなど			■	■	■	▒	火力「強火」で沸騰させ、煮えぐあいを見ながら火力を弱める。
煮物	筑前煮 肉じゃが		■	■	■		▒	火力「強火」で沸騰させ、火力を弱めて煮る・煮込む。
煮込み	黒豆	■					▒	
	おでん	■	■				▒	
	カレー・シチュー ロールキャベツ	■	■	■			▒	
焼き物	焼肉・ステーキ				■	■	▒	焼肉・ステーキ・お好み焼きは火力「強火」で、ホットケーキは火力「中火」で予熱し、火力を弱めて焼く。
	お好み焼き			■	■		▒	
	ホットケーキ		■	■	▒			

お知らせ

- ●なべの種類・形状・材質・材料の量などによって、火力が異なってきます。様子を見て火力を調節してください。
- ●火力が強い場合、なべややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出る恐れがあります。沸騰したら火力を下げてください。
- ●煮込みなど長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにしてください。特に調理タイマー（10ページ参照）を使用するときは焦げつきに注意してください。
- ●みそ汁やカレーのルーなど底に沈殿しやすいものを温めなおすときは、「弱火」でかき混ぜながら行なってください

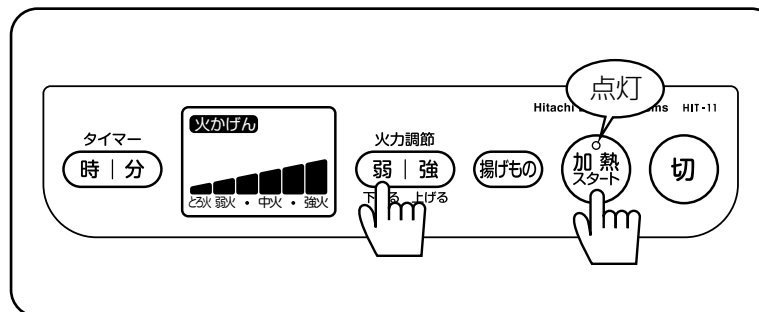
※なべ底に沈殿したみそやカレーのルーなどが温まると突然ふき上げたり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどのおそれがあります。

- ●油の飛び散りにご注意ください
  本製品を使って焼き物やいため物などをするときには、加熱スピードが速いので油がはねることがあります。やけどの原因となりますので気をつけて調理してください。
- ●少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れるときは、そばを離れず、火力を弱めるなど加熱し過ぎないようにしてください。

※油の温度が急激に上がり、油が発火することがあります。

- ●なべ底の薄いもの、なべ底が反っているフライパンや鍋などは「強火」で予熱すると赤熱する場合があります。

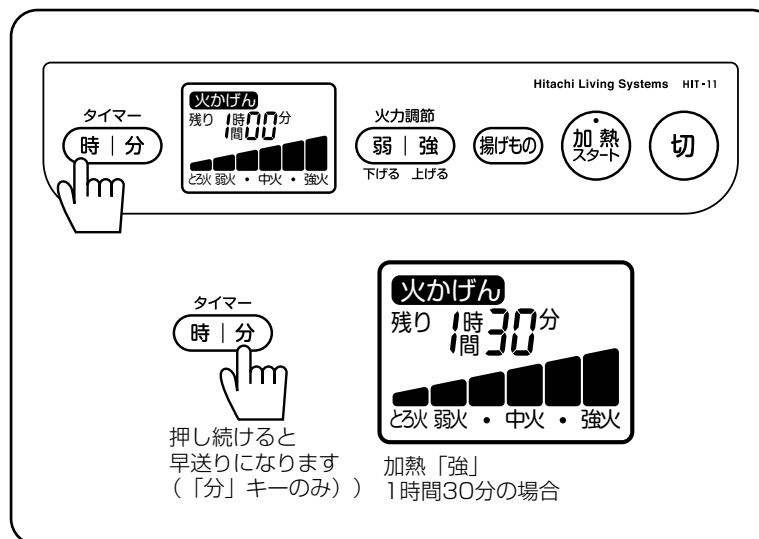
タイマー

1 加熱スタートキーを押し、調理に合わせて火力を調節する

タイマーについて

- ●揚げもの調理のときは使えません。
- ●タイマー設定は下記の通りになります。
  タイマーセットした時間がたつと自動的に加熱を停止します。

液晶の表示		
	とろ火、弱火	1分~5時間
	•、中火、•、強火	1分~2時間

- ●「時」キーは、1時間刻みで1時間から5時間までセットできます。
- ●「分」キーは1分刻みで、59分までセットできます。

2 タイマーキー（「時」キー、「分」キー）を押して調理時間をセットする

- ●表示時間(残時間)は、1分刻みで減ります。
- ●加熱中も時間や火力を変更できます。
- ●セットした時間がたつと、「ピッ」とブザーが鳴り、自動的に加熱を停止します。
- ●タイマーの設定の取り消しは、切キーを押してください。
- ●タイマーの時間設定をご使用中に変更した場合、新しくセットした時間からのスタートとなります。

お願い

- ●タイマーを使うときは、ふきこぼれや焦げつきにご注意ください。

正しい使いかた（つづき）

揚げもの調理　揚げものに適した温度をほぼ一定に保ちます

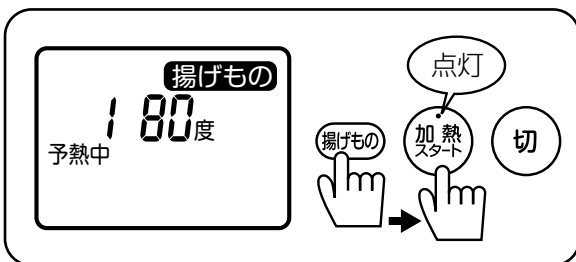
※揚げもの調理は、あっせんの天ぷらなべまたは底がトッププレートに密着する天ぷらなべをご使用ください。
※別の熱源で温めたなべは使用しないでください。　（5ページ参照）

1 揚げものキーを押す

180度を表示します。

2 加熱スタートキーを押す

予熱を始めます。

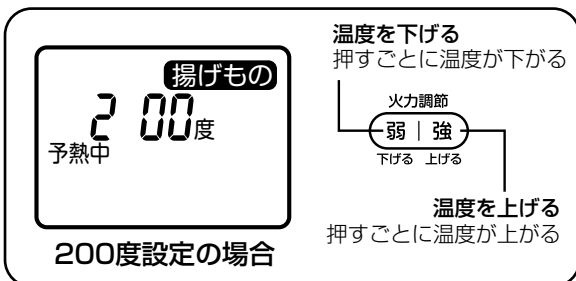
⚠注意

揚げもの調理中は飛び散る油に注意してください。
- **なべの内側に水滴がついたまま油を入れないでください。**
- **油が適温にならないうちに材料を入れないでください。**

やけどの原因になります

3 調理に適した温度に調節する

200度設定の場合

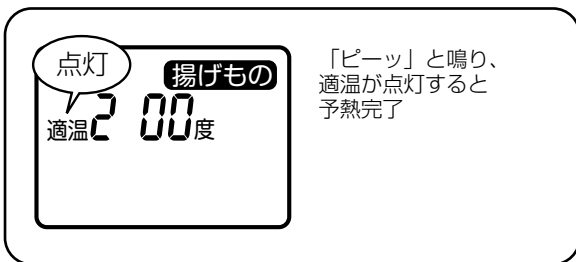
- 選んだ温度に合わせ、予熱する。
- 温度調節の目安は下記をご参照ください。

※表示温度は実際の温度とずれることがあります。

揚げもの温度の目安
（温度の設定範囲は10度刻みで150度～200度です）
200度：約200℃
190度：約190℃
180度：約180℃
170度：約170℃
160度：約160℃
150度：約150℃

4 ブザーが鳴り適温を表示し、予熱が完了したら調理を始める

「ピーッ」と鳴り、適温が点灯すると予熱完了

- ブザーが鳴り「予熱中」から「適温」に変わったら予熱完了です。
- 調理中も温度を変更できます。

※「適温」に切り替わり後、温度設定を下げた場合、「予熱中」には変わりません。

⚠注意

調理中はなべに顔を近づけないでください。
油が飛び散り、やけどの原因になります

5 使用後は切キーを押しプラグを抜く

お願い
揚げものには次のなべは使用しないでください。（5ページ参照）
- 平らな底の直径が12cm未満のなべ
- 約1mm以上の脚や反りのあるなべ（5ページ参照）

- なべの材質・形状、食材、油量などによって、表示と実際の温度がずれることがあります。調理のできぐあいにより、温度を調節してください。
- 温度設定は調理時の温度目安です。

⚠警告

揚げものをするときは、次のことを必ず守ってください。
火災の原因になります。
- **そばを離れないでください。**
- **「揚げもの」コースで調理してください。**
- **なべは中央に置いてください。**
- **500g（0.6L）未満の油で調理しないでください。**
- **あっせんの天ぷらなべまたは底がトッププレートに密着する天ぷらなべを使用してください。**（5ページ参照）
- **なべ底が反ったり、変形しているものは使わない**
- **油煙が多く出たら電源を切ってください。**

お知らせ
- 次のような場合、なべなし自動停止機能が作動し、通電を停止することがあります。
  - ・なべ底が約1mm以上反り返っていたり、変形したなべを使用した場合（なべを交換する→5ページ）
  - ・なべ底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合（お手入れをする→14ページ）

※油の種類によっては油煙が出る温度が異なります。（油の説明書を確認してください。）
※天ぷらなべは空だきしないでください。
※再使用油は油煙が出やすくなります。
- トッププレートが熱いうちに揚げものをすると、表示より実際の温度が低くなる現象が起きる場合があります。
- 沈んでいる揚げカスはこまめに取り除きましょう。

正しい使いかた（つづき）

揚げもののコツ

■一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度までにする
■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする
●材料に含まれている水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。

油の飛び散りを少なくするために

■材料は必ず水気をふき取る
●特に魚介類・しいたけ・ピーマンなどは、水気が残っていると破裂することがあります。

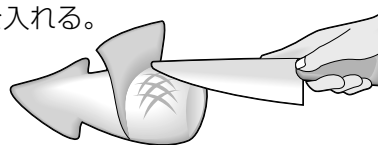
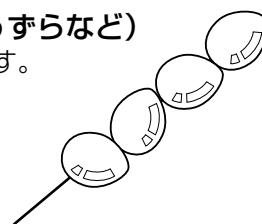
■イカやゆで卵などは揚げすぎない
●長時間揚げると破裂することがあります。特に、けんさきイカ・するめイカ・コロッケ・中が空洞の野菜（ししとう辛子・おくら）などは注意してください。

■衣や生地作りに注意
●天ぷらの衣は固すぎないように。水分の多い材料には、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけてください。
●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて揚げてください。
●冷凍食品を揚げる場合は、食品についた氷をよく落としてから入れてください。油が飛び跳ねたり、吹きこぼれたりする場合があります。

特に下ごしらえが必要な材料

■えび
尾の先を切って水分を出す。

■ししとう辛子
水気をふき取り、縦に切り込みを入れる。

■イカ
皮をむき水気をふき取り、両面に切れ目を入れる。

■ゆで卵（うずらなど）
串などを刺す。

上手に揚げるには

■ **温度**……………………●材料に適した温度で揚げる。（温度調節の目安→12ページ）
■ **衣**………………………●天ぷらの衣は冷水を使い、だまが残るくらいにさっくりと切るように混ぜ、粘りをださないようにする。
■ **油**………………………●新しい油を使う。細かい泡が多く出る油は、古くなっています。
■ **でき上がりの目安**…●材料が浮き上がり、周囲の泡が小さくなります。

お手入れ

※プラグを抜き、本体が十分に冷めてからおこなってください。
※ご使用のたびにお手入れしてください。

⚠注意

●**ベンジン、シンナー、みがき粉（トッププレート以外）は使用しないでください。酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）は使わないでください。**
●**吸・排気口に水が入らないようご注意ください。**
感電・漏電・ショートの原因になります

■軽い汚れ
絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんで空ぶきする。

■油汚れ
台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんで空ぶきする。

■トッププレートの落ちにくい汚れ
クリームタイプのみがき粉を丸めたラップにつけてこすりとる。

ご注意
●ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粒子の粗いみがき粉は使わないでください。
●金属のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。

お知らせ
●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
●なべ底の汚れがトッププレートにつく場合があります。なべ底の汚れも取り除いてください。

■吸気口・排気口
ほこりなどがたまっていたら掃除機で吸い取る。（ほこりが付いたままで使うと故障の原因）

故障かな？と思ったら

故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。

現　象	原　因	直しかた
キーを押しても受け付けない	差込プラグ・マグネットプラグが確実に差込まれていない。	プラグを確実に差し込む。
キーを押すと、鍋確認が点滅し、約45秒後にエラー表示とともに点灯する なべなし自動停止機能	● なべを置いていない。 ● 使用中になべを外した。 使えないなべを載せた。 なべの位置が中央からずれている。	使えるなべをトッププレートに正しくのせて、もう一度操作し直してください。 （使えるなべの見分け方→6ページ参照）
タイマーが使えない	揚げもの キーで調理している。	
切キーを押してもファンの音がする	●本体内部の冷却のため、冷却ファンが回ることがあります。異常ではありません。 自動的にファンは止まります。	
●表示と実際の温度がずれる ●揚げものの予熱時間が長すぎたり、油温が低い	温度の高い油を使って予熱した。	トッププレートを冷ましてから常温の油を使って予熱する。
	焼き物調理の直後などトッププレートが熱いときに揚げものをした。	トッププレートを冷ましてから再度キーを操作する。
使っている途中で通電が停止した 切り忘れ防止機能	揚げもの キーで1時間、加熱スタート キーで2時間以上加熱した。	再度、キー操作する。 ※煮込みなど2時間以上の加熱調理にはタイマーを使う。
使っている途中で火力感がなくなった 温度過昇防止機能	なべ底の温度が異常に上がると自動的に通電をコントロールします。温度が下がると、自動的に加熱し始めるのでそのままお使いください。 ※空焼きの場合もあるのでなべの中を確認してください。 ※特にいためものなどの予熱時間が長すぎたときなどに働きます。	
加熱中になべから音がする	なべ底が薄いなべや多層なべ、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなど鍋の種類によっては音（ジー音、カチカチ音）や共鳴音（キーン音、キューン音）が発生することがあります。またなべのとってに振動を感じることがあります。これは磁力線によりなべ自体が振動するためで、異常ではありません。 ●なべの位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。 ●トッププレートやなべ底がぬれているときになべが動く場合があります。使用前にふいてください。	
スイッチを切っているのに本体の一部が温かい	差込プラグを接続していると、本体内蔵のマイコン部で約2Wの電力が消費されます。	使用後は差込プラグを抜く。

上記に従って調べていただいても原因がわからないときやその他の異常や故障があるときは、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

こんな表示がでたら…

表示内容を確認してから、「切」キーを押し、再操作し直してください。

表示とお知らせ内容	確認するところ	直しかた
C 11 鍋高温検知	なべが高温になっている。	なべを冷ました後、もう一度加熱スタートキーを押す。
	なべ底やトッププレートに異物やこびり付いた汚れが付いている。	● 異物やこびり付いた汚れを取り除く。 （お手入れ→14ページ参照）
	● なべが空焼きになっている。 ● 揚げものの油量が少量になっている。	なべの中身をご確認ください。
C 12 本体内部高温検知	吸・排気口をふさいでいる、ほこりがたまっているなどで本体内部の温度が高くなった。	● 吸・排気口をふさいでいるものを取り除く。 ● 吸・排気口にたまったほこりをお手入れする。 （お手入れ→14ページ参照）
	IH調理器に適さないなべで調理を続けていて本体内部の温度が高くなった。	● 反ったり変形していない使えるなべで調理する。
鍋確認エラー 小物検知 なべなし検知	●なべを置いていない。 ●使用中になべを外した。 使えないなべを載せた。 なべの位置が中央からずれている。	使えるなべをトッププレートに正しくのせてもう一度操作し直してください。

●以上の処置で直らないときや H 表示が出たときは・・・

H表示が出たら本体の故障です	H 11　H 12　H 13　H 14	差込プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理をご相談ください。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書（裏表紙についています）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後大切に保管してください。

- 保証期間はお買い上げの日から1年です。

■補修用性能部品の保有期間

当社はこのIH調理器の補修用性能部品を、製造打切後6年保有しています。

- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるときは 持込修理

15、16ページに従って調べていただき、なお異常のあるときは、使用を中止し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

- 保証期間中は
  修理に際しましては、保証書をご提示ください。
  保証書の規定にしたがって、販売店が修理させていただきます。
- 保証期間が過ぎているときは
  修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料+部品代です。

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材などを含む場合もあります。

仕　様

電　　源	交流100V
定格周波数	50/60Hz
消費電力	1,300W
火力調節	100W相当～1,300W
揚げもの（約）	150～200℃
タイマー	1分～5時間（とろ火・弱火以外は1分～2時間）
コードの長さ（約）	1.9m
外形寸法（約）	幅28.3cm×奥行34.7cm×高さ5.5cm
質量（重さ）（約）	2.5kg（コードなし）

ご相談窓口

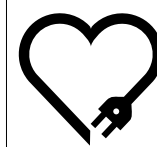
日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は
TEL 0120−3121−68
FAX 0120−3121−87
（受付時間）365日／9:00～19:00

商品情報やお取り扱いについてのご相談は
TEL 0120−8802−28
FAX 03−3260−9739
（受付時間）9:00～17:30／携帯電話、PHSからもご利用できます。土曜・日曜・祝日と年末年始・夏季休暇など弊社の休日は休ませていただきます

- お客様が弊社にお電話でご連絡いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録（録音など）させていただくことがあります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 出張修理のご依頼をいただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

愛情点検

長年ご使用のIH調理器の点検を！

●IH調理器の補修用性能部品の保有期間は、製造打切後6年です。

ご使用の際このようなことはありませんか		お願い	
	●プラグやコードが異常に熱くなる。 ●コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。 ●本体からコゲくさいにおいがする。 ●トッププレートにひび割れなどが発生した。 ●冷却ファンが回らなくなった。 ●その他の異常・故障がある。		故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントからプラグを抜き、必ず販売店にご連絡ください。 点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。